



WŁĄCZ MYŚLENIE!

Autor scenariusza: Marzena Klimaszewska

Blok tematyczny: Naszym mamom

Scenariusz zajęć nr 8

I. Tytuł scenariusza: Z mamą w kuchni.

II. Czas realizacji: 2 jednostki lekcyjne.

III. Edukacje (3 wiodące): polonistyczna, matematyczna, przyrodnicza.

IV. Realizowany cel podstawy programowej:

- **Edukacja polonistyczna:**
 - uważnie słucha wypowiedzi i korzysta z przekazywanych informacji 1.1.a, tworzy wypowiedzi: uczestniczy w rozmowach 1.3.c
- **Edukacja przyrodnicza:**
 - zna podstawowe zasady racjonalnego odżywiania się 6.9
- **Edukacja matematyczna:**
 - dodaje i odejmuje w zakresie 100 7.4, podaje z pamięci iloczyn w zakresie tabliczki mnożenia 7.5, porównuje dwie dowolne liczby w zakresie 100 7.3

V. Metody:

- metoda obserwacji i pokazu,
- projektowania okazji edukacyjnych,
- zadań stawianych dzieciom.

VI. Środki dydaktyczne

- **do e-doświadczenia:**
 - 1 szklanka mąki,



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

- 0,5 szklanki cukru,
- 1 łyżeczka proszku do pieczenia lub pół łyżeczki sody,
- 1 jajko,
- 0,5 szklanki mleka,
- 10 dag masła,
- budyń śmietankowy i 350 ml mleka,
- **inne:** rozsypanka wyrazowa

VII. Formy zajęć: indywidualna, zbiorowa.

VIII. PRZEBIEG ZAJĘĆ

- **Część wprowadzająca- warunki wyjściowe.**
 - Uczniowie otrzymują karteczki z działaniami, obliczają i układają wyniki rosnąco. Odwracają karteczki z ułożonymi wynikami i odczytują hasło: Z MAMĄ W KUCHNI.
- **Zadanie otwarte.**
 - Co najbardziej lubicie robić z mamą w kuchni?
- **Część warsztatowa.**
 - Uczniowie układają kilkudzaniowa wypowiedź na temat: Co daje mi gotowanie razem z mamą? Odczytanie wypowiedzi. Każdy uczeń podkreśla rzeczowniki, czasowniki i przymiotniki.
 - Zaproszenie do obejrzenia doświadczenia:
 - *Zapraszam do obejrzenia doświadczenia, w którym zobaczycie sposób robienia babeczek z budyńniem i jak działa proszek do pieczenia i soda na ciasto.*
- **E-doświadczenie (załącznik do scenariusza zajęć)**
- **Pytania/ zadania/inne czynności utrwalające poznane wiadomości:**
 - Co najchętniej lubicie gotować z mamą w kuchni?



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

- Czego możecie nauczyć się pomagając mamie w kuchni?
- Czy ktoś już przygotowywał z mamą babeczki?
- Z jakiej okazji przygotowywaliście babeczki?
- **Dodatkowe pytania/ zadania/ czynności dla:**
 - **ucznia zdolnego:**
 - Dlaczego dodajemy do ciasta proszek do pieczenia?
 - W jakiej temperaturze proszek do pieczenia zyskuje pełną aktywność?
 - Wykonaj doświadczenie: rozpuść sodę w szklance i dodaj do niej ocet. Powiedz, co dzieje się w szklance i dlaczego?
 - **ucznia ośmioletniego:**
 - Jak działa soda na ciasta?
 - Jakiego składnika potrzebuje soda, aby dobrze spulchniła ciasto?
 - **ucznia wymagającego pomocy:**
 - Przepisz podane zdanie do zeszytu:
 - Lubię piec ciasta z moją mamą.
 - **ucznia siedmioletniego:**
 - Powiedz, jakie produkty dodajemy do babeczek?
- **Podsumowanie zajęć.**
 - Rozmowa na temat: Dlaczego gotowanie i pieczenie z mamą sprawia tyle radości?



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

Człowiek - najlepsza inwestycja

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

Załącznik e-doświadczenia do scenariusza nr 8

I. Tytuł e-doświadczenia: Budyniowe babeczki.

II. Zakres doświadczenia: Pieczenie

III. Cel doświadczenia: Poszerzenie wiadomości na temat wpływu działania proszku do pieczenia i sody na ciasto.

IV. Hipoteza doświadczenia: : Czy proszek do pieczenia i soda są potrzebne podczas pieczenia?

V. Spodziewane obserwacje/wnioski uczniów:

Proszek do pieczenia i soda są potrzebne podczas pieczenia, ponieważ ciasto bez ich dodatku nie urośnie.

VI. Wniosek z doświadczenia:

Uczniowie obejrżeli doświadczenie, w którym upieczono babeczki z budyniem. Dzieci miały możliwość zobaczenia, co powoduje w cieście proszek do pieczenia i dlaczego jest niezbędny. Dowiedziały się, że proszek do pieczenia aktywuje się w pełni w temperaturze 60 stopni. Podobnie działa na ciasto soda. Soda potrzebuje towarzystwa składnika kwaśnego, aby unieść ciasto. Może to być maślanka, kefir, sok z cytrusów. W reakcji z kwasem wydziela się dwutlenek węgla, który spulchnia ciasto.

Obraz	Dźwięk
Czynność nr 1, przywitanie dzieci i wstęp do doświadczenia (kadr na aktora)	Witajcie dzieciaki. Dzisiaj zobaczycie, jak piecze się babeczki z budyniem oraz jak działa proszek do pieczenia na ciasto.
Czynność nr 2, aktor prezentuje rekwizyty niezbędne do przeprowadzenia doświadczenia: 1 szklanka mąki, 0,5 szklanki cukru, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 jajko, 0,5 szklanki mleka, 10 dag masła, budyń i 350 ml mleka	Do przeprowadzenia doświadczenia będą mi potrzebne: 1 szklanka mąki, 0,5 szklanki cukru, 1 łyżeczka proszku do pieczenia, 1 jajko, 0,5 szklanki mleka, 10 dag masła, budyń i 350 ml mleka
Gotowanie budyniu.	Najpierw gotujemy budyń śmietankowy według przepisu na opakowaniu. Dodajemy

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY





WŁĄCZ MYŚLENIE!

	tylko 350 ml, aby budyni był gęsty.
Wsypanie do miski suchych produktów.	Teraz wsypujemy do miski mąkę, cukier, proszek do pieczenia i mieszamy.
Dodanie reszty składników.	Następnie dodajemy mleko, rozpuszczone i przestudzone masło.
Mieszanie wszystkich składników.	Wszystkie składniki mieszamy w jedną masę.
Nakładanie masy i budyniu do foremek.	Teraz nakładamy do połowy wysokości foremek masę. Na nią nakładamy łyżkę budyniu, a następnie przykrywamy drugą warstwą ciasta.
Pieczenie babeczek.	Po napełnieniu form, wkładamy babeczki do piekarnika nagrzanego do temperatury 180stopni na 20 minut. Dzięki dodaniu proszku do pieczenia babeczki nam urosną.
Aktor krótkim komentarzem podsumowuje przebieg doświadczenia.	Dzisiaj zobaczyliście, jak robi się babeczki. Do ciasta dodaliśmy proszek do pieczenia. Spowodował on to, że babeczki urosły. Gdybyśmy nie dodali proszku ani babeczki, ani inne ciasto nigdy by nie urosło. Proszek spulchnia ciasto w temperaturze 60 stopni. Jego składnikiem jest soda, którą nasze mamy też dodają do ciast. Jednak, aby soda zadziałała, musimy dodać kwaśny składnik.

Człowiek - najlepsza inwestycja



KAPITAŁ LUDZKI
NARODOWA STRATEGIA SPÓJNOŚCI

UNIA EUROPEJSKA
EUROPEJSKI
FUNDUSZ SPOŁECZNY

